46e Année. — N° 36. 8 Septembre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les greffes d'automne ; — Encore la lutte contre la fumagine ; — Le cours des vins ; — Les vendanges........................ 221
Arthur Cadoret. — La vigne et les vins de Savoie........................ 226
G. Frizeau. — Les vins de 1928 dans l'Entre-deux-Mers........................ 231
Célestin Coq. — Il faut s'y prendre à temps pour faire construire un cellier.... 232
O. Duret. — La greffe mayorquine........................ 233
André Pallier. — La crise agricole en France........................ 233
N. — Proposition de résolution tendant à inviter le Gouvernement à n'établir à l'entrée en France aucune taxe douanière sur les engrais azotés......... 234
Georges Rémond. — Association générale des producteurs de blé.............. 236
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Journées agricoles du 3 au 6 octobre à Montauban. — Concours rég onal fruitier de Montauban. — Congrès du carbone végétal. — Ecole d'agriculture de Château-Salins........................ 237
Bibliographie. — Cognac et sa région. — Précis de culture de céréales, par Edmond Rabaté........................ 237
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les greffes d'automne

On nous écrit :

« M'étant intéressé à une communication sur la greffe en septembre-octobre de M. Gabriel Vidal, à la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, parue dans le *Progrès*, j'ai l'intention d'essayer cette greffe, comparativement avec la greffe mayorquine, que j'effectue en ce moment, et je serais très heureux de correspondre avec M. Vidal, au sujet de son système de greffage.

J'ai essayé l'an dernier la mayorquine en petit, elle m'a donné des résultats surprenants, comme vigueur surtout : ainsi une greffe que j'ai palissée sur un roseau de 2 m. 50 a atteint très vite le sommet, j'ai ajouté une corde aboutissant à un platane, à une hauteur de 4 m. 50 à 5 m.; actuellement, le platane est atteint et la greffe grimpe toujours vigoureusement !

Le seul inconvénient que je trouve à la mayorquine, c'est d'être limité par un temps très court; j'ai dû attendre jusqu'à aujourd'hui pour avoir des greffons assez aoûtés et maintenant je suis pris par la vendange ; la cueillette des raisins étant commencée, il n'est guère possible de trouver de la main-d'œuvre, aussi je ne pourrai pas greffer les 12000 pieds que j'ai à faire, tout au plus si je puis en faire la moitié. Alors, l'autre moitié, je vais l'essayer selon le mode préconisé par M. G. Vidal en octobre.

Maintenant, je me demande : puisque M. Vidal réussit la greffe en fente en septembre-octobre, pourquoi la greffe mayorquine ne réussirait-elle pas ? Du moment que les tissus se soudent à la greffe en fente, pourquoi ne se souderaient-ils pas autrement ? Cependant, d'après certains, on ne saurait

avoir de réussite pour la mayorquine après le 5 septembre ! C'est ce que je ne m'explique pas !

Pourriez-vous, M. le Directeur, m'éclairer à ce sujet ? Chez moi nous sommes en terrain frais, et les racinés poussent jusqu'aux gelées ; par conséquent en octobre ils sont en sève. » L.

*
* *

Voici venu le moment d'effectuer les greffes d'automne. Ces greffes pratiquées autrefois, au début de la reconstitution du vignoble, ont été abandonnées dans les régions chaudes pour la greffe de printemps. Elles sont revenues à l'ordre du jour, à la suite de leur adoption d'abord en Espagne, et de plus en plus en Algérie.

Ici, il s'agit surtout de la greffe mayorquine pratiquée comme on sait, en encastrant un œil convenablement préparé sur les côtés d'un mérithalle. Pour les détails de la technique voir le *Progrès Agricole*, numéro 37 de 1928.

L'époque qui convient le mieux est celle où les tissus sont encore en activité, je veux dire où la plante est en voie de croissance. Il faut, en effet, qu'elle puisse : 1° former sur les bords de la section latérale qu'elle porte, un tissu de soudure, qui n'apparaîtrait pas sur une section desséchée ; 2° maintenir frais le petit greffon qui y est encastré. Au fond, la mayorquine est une sorte de greffe à écusson ou en placage, qui exige pour réussir les mêmes conditions que celle-ci.

En conséquence, un greffage hâtif, juillet-août, serait préférable à un greffage tardif, septembre. Mais il ne faut pas non plus que le greffon pousse, car ne pouvant s'aoûter, il serait alors sûrement tué par l'hiver.

L'époque du greffage peut donc varier d'août à septembre, août chez les sujets à végétation ralentie, septembre pour ceux à végétation active. On peut, du reste, maintenir frais l'assemblage chez les premiers en réduisant l'évaporation du plant par un rognage. On pourrait aller jusqu'en octobre si l'approche de l'hiver ne faisait craindre une lignification insuffisante de la soudure.

En tout cas, pour les greffages tardifs plus que pour les précoces, le greffon devra être recouvert à l'automne d'une forte butte de terre, afin d'éviter non pas seulement la dessiccation, mais la destruction de la soudure encore tendre, par les gelées.

La mayorquine a plusieurs variantes, que l'on peut pratiquer plus facilement à la main qu'avec des machines. Il est difficile d'en indiquer ici les avantages ou les inconvénients comparés.

*
* *

Au lieu d'un assemblage en placage on peut faire une greffe en fente de côté : fente oblique pénétrant assez profondément dans le

bois du sujet ; greffon taillé en coin comme dans la greffe en fente ordinaire ou un peu plus assymétrique ; ligature solide à la ficelle, pour que l'assemblage soit résistant ; buttage, etc., ; si la végétation du sujet est ralentie, rognage. Mêmes époques d'exécution que pour la mayorquine. Pour plus de détails voir article de M. Tarbouriech dans le nº 37 du *Progrès Agricole* 1928. Cette greffe semble gagner du terrain dans le Midi de la France.

*
* *

Pourquoi maintenant la greffe en fente pleine de septembre-octobre, *après décapitation totale du sujet,* réussit-elle mieux que la mayorquine ? C'est peut-être qu'ici la formation du tissu de soudure n'est pas contrariée par le feuillage du sujet, qui tend toujours à dessécher le tronc et les plaies des greffes qu'il porte.

Par la décapitation totale préalable, l'activité du sujet, qui est ici plutôt bien arrosé que pas assez, s'emploie tout entière à la formation de la soudure.

Les risques de non réussite dépendent surtout du greffon. Celui-ci doit être bien aoûté et prélevé sur des souches ayant bien mûri leurs bois, à végétation complètement arrêtée, donc sur des souches plutôt moyennes. M. Vidal voudra bien, je pense, compléter ces notes et préciser les points délicats des greffes tardives.

*
* *

Et maintenant, quelle est la valeur comparée de ces deux sortes de greffes quand elles sont bien réussies l'une et l'autre ?

Avec la mayorquine, pas d'arrêt dans la croissance de la plante greffée, ni à l'automne, ni au printemps ; le sujet continue à se développer à l'automne sensiblement comme s'il n'avait aucune pièce rapportée ; et, au printemps, l'œil du greffon, resté seul, part sensiblement en temps normal.

Avec l'autre greffe, la décapitation du sujet en septembre-octobre en arrête nécessairement la croissance ; d'où est rendu possible, semble-t-il, un affaiblissement semblable à celui qu'amène la taille ou l'espoudassage pratiqués immédiatement après la vendange sur des souches encore bien vertes. Ce n'est sans doute pas beaucoup ; et il doit être inférieur à celui qui a lieu chez les greffes de printemps.

Qu'en pense M. G. Vidal ?

Encore la lutte contre la fumagine

On nous écrit d'Espagne :

Je me permets de vous demander de me dire les meilleurs traitements, connus aujourd'hui, vraiment pratiques pour combattre la cochenille blanche de la vigne.

Avec certaines variétés de fruit blanc et de grand développement, je soutiens une lutte constante, et au lieu d'anéantir l'insecte, quand arrive la véraison, il réapparaît plus fortement accompagné de l'invasion forte de fumagine, qui ne permet pas le développement des raisins.

En hiver, je traite avec badigeonnages très soigneux d'insecticide à base de nicotine à forte concentration, faits immédiatement après décortiquage. Au printemps et été, fortes pulvérisations de soufre sublimé et incorporation aux bouillies bourguignonnes d'insecticide à base de nicotine très concentrée. Tous ces traitements sont faits par un personnel choisi et bien soigneusement. Le résultat est décourageant.

A-t-on fait récemment des expérimentations pour combattre ces maladies? Les traitements d'hiver faits à l'acide sulfurique et au sulfate de fer sont-ils réellement pratiques ? Le traitement à l'huile lourde et à la chaux est-il certain ? Ces traitements sont-ils encore en expérimentation ou bien sont-ils mis au point ? Connaissez-vous quelque traitement plus moderne et réellement pratique ?

P. Casellas.

Le dactylopius vitis ou cochenille blanche, qui est suivi de la fumagine, se multiplie avec une si grande rapidité qu'il est difficile de le détruire complètement ; et il suffit qu'il échappe au traitement quelques-uns de ses représentants pour que de fortes invasions se montrent à nouveau. Il est quelquefois si abondant qu'il blanchit complètement les organes sur lesquels il se développe.

Il vit aux dépens des tissus qu'il attaque, généralement les tissus les plus riches en matières nutritives, liber des nervures, du bois, des grappes, etc. Seul, il ne peut guère tout de même amener un affaiblissement marqué des souches ; au moins en est-il ainsi en France.

Mais comme on sait, il est bientôt suivi d'un champignon, parfois très abondant, et qui couvre d'une couche d'une sorte de suie les organes de la vigne : feuilles, sarments, bras, tronc et aussi et surtout les raisins. Le champignon vit aux dépens non pas de la plante, mais de la matière sucrée visqueuse secrétée par l'insecte. Au moment de la vendange, l'ensemble de la souche apparaît sali par ce mélange de colle gluante et noirâtre ; les feuilles se dessèchent, surtout celles de la base ; il en est de même partiellement des raisins, qui du reste deviennent inutilisables.

Pour combattre l'insecte et en éviter les conséquences, la plupart des procédés appliqués par notre correspondant sont peu ou pas efficaces. Que peuvent faire soufre, sulfate de fer, etc. ? Et même les bouillies à la nicotine ? L'insecte vit à la face inférieure des feuilles, Comment l'y atteindre ?

En fait, les traitements d'hiver paraissent les seuls pratiques : ils consistent en ceci :

Tout de suite après la vendange, tailler les souches malades ; enlever soigneusement feuilles, sarments et tous débris; enlever les plus grosses

écorces, et, au cours de l'hiver, après avoir déchaussé largement, badigeonner soigneusement bras et tronc avec le mélange suivant :

Goudron ou huile lourde........	4 kilogs
Chaux	8 kilogs
Eau..........................	100 litres

Faire un lait de chaux épais. Y verser, peu à peu, l'huile lourde ou le goudron, en agitant, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, et compléter l'eau à 100 litres. Ce procédé est d'un usage courant, il est donc sorti du domaine expérimental.

La chaux seule à 8 ou 10 o/o donne aussi de bons résultats.

La Cochenille blanche et la fumagine sont saisonnières. Très répandues, même inquiétantes en 1928, elles sont presque inexistantes en France cette année. Il n'en est probablement pas de même dans les pays plus chauds : Espagne, Algérie. Sous quelles influences disparaissent-elles ? Pluies excessives, froids très vifs ? Cette année, on serait plutôt porté à attribuer ce rôle destructeur aux froids très vifs de l'hiver. Il semble du reste que les autres espèces de Cochenilles qui attaquent nos arbres et arbustes sont moins abondantes que l'an passé.

Le cours des vins

Le cours des vins ordinaires, aux environs de 9°, a subi les semaines passées une chute verticale. De 110 et 120 il est passé brusquement à 100, 90, 80 et même 70 fr.

Cette baisse est due aux invendus restant en cave et qu'il fallait bien évacuer pour loger la nouvelle récolte, et les invendus sont dus eux-mêmes à la croyance d'un certain nombre de viticulteurs à une récolte très réduite et à une hausse des prix. Et des caves qui avaient eu, à la vendange dernière, des offres de 160 francs et même plus ont dû finalement être liquidées aux environs de 80 fr.

Ces bas prix ont amené la réalisation de nombreuses affaires. Le commerce a acheté beaucoup et expédié beaucoup. On a pu tout de même loger des quantités appréciables de vins vieux, les meilleurs. Il en faut pour assurer la consommation des mois prochains. Le Commerce craint que quelques-uns de ces vins ne repassent sur la vendange et deviennent ainsi des vins nouveaux, qui ne le sont qu'à moitié : et le rajeunissement n'a, en tout, jamais rien valu.

Mais cette semaine, la situation s'est redressée. Une hausse verticale, comme la baisse, s'est produite et les vins de 70 à 80 ont atteint les cours de 90, 95 et 100. Ceci au moment où nous écrivons ces lignes.

Le prix de la nouvelle récolte a subi le contre-coup de ces variations. Les acheteurs offraient 9 fr. à 9 fr. 50 le degré et comptaient à ce prix traiter de nombreuses affaires. La propriété n'a rien voulu entendre et ne cède même pas à 10 fr.; elle attend. Aussi les affaires en vins nouveaux comme en vins vieux sont-elles pour le moment au ralenti.

Les vendanges

Les vendanges battent leur plein dans le midi ; elles s'effectuent par très beau temps. Les raisins sont beaux, bien sains, sans pourri ni sec, et mûrs à point. Il ne peuvent donner que de bons vins. S'assurer néanmoins que l'acidité sera suffisante.

Le rendement est variable : déficit ici, augmentation ailleurs. Une estimation d'ensemble n'est pas pour le moment possible.

L. Ravaz.

LA VIGNE ET LES VINS DE SAVOIE [1]

B. **Culture.** — Il est très probable que les premières vignes ont occupé les coteaux les plus chauds aux expositions Sud-Est, Sud et Sud-Ouest.

Ce sont les quartiers « côtes chaudes » qui furent choisis les premiers, par suite du privilège spécial de l'exposition ensoleillée où « la neige ne tenait pas en hiver », et permettait une bonne maturité des raisins.

La vigne a surtout suivi les vallées, et accaparé l'exposition Sud.

Les vignes basses taillées à cornes ou coursons à 1 ou 2 yeux plaçaient la production près du sol, ce qui permettait d'obtenir maturité complète et vins de qualité. Le cépage, la Mondeuse était toujours conduit à taille basse.

Les tailles très longues furent introduites du Piémont ou de Toscane. Nous tenons ce détail du baron Perrier de la Bathie, lorsque candidat avec son fils Louis, en 1889, à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, il nous narrait les splendeurs alpestres de sa petite patrie, comme les richesses des cultures et la productivité du vignoble Savoyard.

La vigne conduite sur « hutins » courrait sur des arbres de 3 à 6 mètres de hauteur, ou sur des arbres en branches mortes — crosses. Les vins obtenus étaient très abondants, grossiers, peu alcooliques « vins de laboureurs » disait-on dans les maisons bourgeoises et châteaux, qui pouvaient être absorbés en quantité sans danger.

D'ici quelques années, les hutins auront disparu et l'histoire du Hybou. Grosse douce-noire (sept livres) étendant leurs sarments sur les cerisiers

---

(1) Voir page 205.

ou érables, ne constitueront plus qu'un souvenir d'une période viticole du temps passé!

Les treillages qui furent surtout développés au début, entre Chambéry



Le Mont Granier : Vignes des Abymes

et Le Bourget constituaient des lignes de vignes à taille longue, séparées les unes des autres par des parcelles culturales de 8 à 16 mètres.

La vigne bénéficiait ainsi des fumures données aux cultures intercalaires de trèfle, céréale, pommes de terre et maïs. Ce système cultural s'est développé dans toutes les plaines et, fonds humides, avec la Douce noire pour les 8/10 et Jacquère et autres cépages.

Les souches espacées les unes des autres de 2 mètres et plus reçoivent les tailles longues préconisées d'abord par Costa de Beauregard et ensuite par Sylvoz. Costa disait avec raison que « les sarments qui poussaient droits donnaient du bois pour la taille, et que pour le fruit, il fallait coucher les sarments horizontalement et même les recourber » (Priorité sur Sylvoz).

Sylvoz après ses voyages en Italie et Sicile, d'une part, et s'inspirant des idées énoncées par Costa de Beauregard, apporta des modifications aux tailles savoyardes par la taille « dite Sylvoz ». Cette dernière consistait à laisser sur le cordon de vieux bois et par alternance des coursons à 2 yeux et des longs bois de 8 à 12 yeux recourbés et attachés sur un fil de fer intérieur.

Guyot, en visitant la Savoie, avait admis cette taille et préconisait surtout auprès de Fleury-Lacoste et Sylvoz, sa propre méthode qui consistait à laisser à chaque cep un courson et un seul long bois, et deux de chaque au maximum, si la vigueur le permettait.

Après la disparition du vignoble, le besoin d'avoir beaucoup de vin a fait développer les treillages et la taille Sylvoz dans toutes les bonnes terres et vallées de Savoie.

Tochon estimait la récolte, avec espacement de 16 mètres les uns des autres, à 20 hectolitres à l'hectare. Aujourd'hui, avec les mêmes dispositions sur plants greffés, ou avec les hybrides Noah, Clinton, 4401, Seibel, Douce noire, Jacquère, Gringet, etc..., on peut facilement quintupler le chiffre précédent.

Le raisin abondant mûrit mal, chaque souche portant trop de raisins, et la qualité n'est passable que dans les bonnes années, à mois de septembre très chaud, ce qui ne se produit que tous les 4 à 5 ans. Dans les tournées comiciales, les rapporteurs se sont souvent plaint de ces tailles exagérées et ont préconisé la taille Guyot.

Dans son rapport de 1901, notre ancien collègue Sagourin dit que « le fruit mûrit mal » et la Commission refuse un prix à Turrel de Cruet.

On trouve encore entre les vieux hutins et les treilles, les tonnelles ou « poliets » des jardins, avec tailles simples à coursons et long bois. Jadis, les vignes plantées à 1 m. 75 à 2 mètres étaient provignées pour arriver aux plantations régulières, en foule, qui donnaient 10 à 12.000 pieds à hectare.

En 1862, Tochon dit que les vignes basses occupaient 11209 hectares avec production moyenne de 24 hl. Ces rendements sont aujourd'hui plus élevés et atteignent à Apremont 50 hl. avec la Mondeuse et plus de 100 hl. avec la Jacquère, la taille selon le système Guyot double.

Les méthodes culturales n'ont guère changé depuis la reconstitution, si ce n'est que le provignage a disparu, que les sulfatages sont devenus courants et les engrais chimiques sont de plus en plus utilisés.

La vigne est taillée en hiver, labourée ou piochée deux fois, fin mars et juin. On échalasse en mars, on relève en mai, et l'épamprage s'effectue en juin et juillet.

On comptait autrefois pour le travail d'un journal (29 ares 66).

7 journées de binage ;

4 journées de rebinage.



Penney et Nivolet : Cru de Monterminot

L'ensemble des opérations étaient les suivantes :

Puer (tailler) ;

Peyseler (échalasser) ;

Fosserer (piocher) ;

Biner ;

Rebiner ;

Espianer (effeuiller).

Avant l'invasion phylloxérique, il y avait, en plus, le provignage qui s'effectuait à raison de 100 de provins par journal. Le bailleur fournissait les échalas des provins.

Autrefois, on vendangeait fin septembre et premiers jours d'octobre pour la Mondeuse. La Jacquère peut rester sur souche en coteaux secs jusqu'au 25 octobre.

Les vendanges ne s'effectuaient jadis qu'après fixation « du ban de vendange ou emprise » suivant l'ordonnance du règlement particulier pour la Savoie du 22 novembre 1773, et édité en opuscule à Turin, le 9 avril 1816.

Les raisins coupés au couteau, mis en panier, étaient portés dans des gerles et gerlons de 40 à 80 kilos. Souvent même on plaçait sur des charrettes des petites cuves défoncées de 250 à 500 litres et le tout était conduit aux cuves de 30 à 45 hl. Le foulage à pieds d'hommes était pratiqué 2 fois par jour et les accidents d'asphyxie étaient très nombreux. On décuvait quand le vin était froid, soit de 8 à 15 jours après les vendanges. Le pressurage suivait et le vin de presse trouble mélangé à la traite claire.

Les vins rouges et blancs logés en fûts trop méchés ou pas du tout. Aussi, on constatait de très grandes irrégularités dans la tenue des vins présentés.

Depuis 1918, nous avons préconisé le sulfitage des vins à 8 grammes pour les rouges et 12 grammes pour les blancs.

Actuellement, n'ayant pas pu obtenir les remontages à la cuve et soutirages pour les blancs, nous avons réduit les doses précitées à 6 grammes pour les rouges et 8 grammes pour le moût blanc.

Les résultats obtenus sont parfaits, mais non généralisés ! Nous estimons que 100.000 hectolitres seulement sont traités. Cela tient aux esprits nébuleux, jalousant toute initiative, et qui surnoisement ont jeté ou jettent le doute sur cette méthode dans l'esprit des vignerons. Nous avons même trouvé un docteur, très nul du reste en médecine, menant campagne contre cette méthode acceptée et généralisée partout et qui a contribué à faire la fortune de tous les pays vinicoles de France, Tunisie et Algérie.

Qu'on le veuille ou non, cette méthode d'ici quelques années sera appliquée par tous les vignerons de Savoie, et de ce fait on préservera 50.000 hectolitres de vins de la piqûre et de la casse.

Les rendements sont très variables. En 1893, PARENT dit qu'il récolta 130 hectolitres à l'hectare sur cordons royat ou taille Guyot.

Le marquis d'ONCIEU reconstitue en 1884 et récolte en 1893 60 à 100 hl.

M. TRUCHET de St-Jean-de-Maurienne, récolte 3 kg. 800 par souche avec le Gamay, Couderc comme porte-greffe.

(*A suivre*)

Arthur CADORET,
Ingénieur agricole,
Directeur des Services agricoles.

LES VINS DE 1928 DANS L'ENTRE-DEUX-MERS

Nous avons reçu la communication suivante :

Bordeaux, le 5 août 1929.

Messieurs,

« J'ai suivi vos chroniques sur la chaptalisation. Je ne saurais trop vous approuver. Le sucrage doit être interdit toujours et partout. Que si on admettait (certaines années et pour certaines régions bien spécifiées et dans des cas urgents) des *exceptions*, ce ne saurait être que pour que *la règle en fût plus fortement confirmée.*

Encore une fois toutes mes félicitations.

P.-S — Je lis dans le *Progrès* du 4 août, page 118, sous la signature de M. le Dr Fonzes-Diacon, les alinéas suivants :

« En 1928, les pluies fort rares dans le Midi et le S.-E. de la France, s'abattirent avec une intensité croissante dans la région Girondine, constituant l'Entre-deux-Mers.

Cette région, qui produit ordinairement des vins normaux, fournit cette année-ci des raisins énormes, et gorgés d'eau au point d'en faire éclater la peau....., etc..., etc...

et la suite où il est dit que les viticulteurs de cette région utilisèrent l'acide tartrique.

Je pense que M. le Dr Fonzes-Diacon a été mal renseigné. En 1928, l'Entre-deux-Mers, où je suis propriétaire, a subi le régime des autres régions de la Gironde et de la France. L'été et l'autonme y furent chauds et secs. La récolte fut belle parce que dans les terres fondées de l'Entre-deux-Mers la vigne résiste très bien à la sécheresse, et qu'il n'y eut pas l'ombre de maladies cryptogamiques dans le vignoble.

Mes vins, — *sans aucune addition* — (ni d'acide tartrique, ni d'aucun produit), pesèrent une moyenne d'ensemble de 11° 1/4 pour les blancs et 12° 1/2 pour les rouges.

Il est exact que certains propriétaires, devant la richesse en sucre des moûts de rouge crurent bien faire en usant d'acide tartrique pour éviter des vins rouges *doux* et par crainte des fermentations secondaires.

Je ne sais ce qu'il est advenu de ces vins et si l'opération fut favorable ou non. Le peu de douceur de certaines de mes cuvées, après vendange, ne tarda pas à disparaître.

L'année 1928 en Gironde *et dans l'Entre-deux-Mers* est certainement une des plus remarquables que l'on ait eues pour la récolte du vin depuis bien longtemps.

Vos correspondants pourront vous le confirmer ; mais peut-être serait-il bon de l'indiquer sur le *Progrès*, pour le bon renom de la région Girondine et de l'Entre-deux-Mers spécialement ».

G. FRIZEAU.

IL FAUT S'Y PRENDRE A TEMPS

POUR FAIRE CONSTRUIRE UN CELLIER

Monsieur,

« Nous nous permettons de venir vous demander s'il ne vous serait pas possible de faire paraître dans le *Progrès Agricole* un article ayant pour but d'attirer l'attention de vos lecteurs sur la situation dans laquelle se trouvent un grand nombre de caves coopératives devant fonctionner au cours des prochaines vendanges par suite du retard dans leur construction.

Sur une trentaine de caves coopératives que nous avons à équiper cette année, la construction de 5 ou 6 seulement est complètement terminée.

La plupart des autres sont très en retard, et certaines ne sont même pas couvertes.

Il est facile de comprendre que dans ces conditions le travail de l'entrepreneur qui est fait à la hâte ne peut pas présenter toutes les garanties désirables.

D'autre part, le constructeur éprouve de grandes difficultés pour procéder à l'installation de ses appareils et le temps qu'il est obligé de passer est bien supérieur à celui qui serait nécessaire si la cave était désencombrée et les maçonneries complètement terminées.

En ce qui concerne les coopérateurs, leur situation est encore plus lamentable.

Non seulement ils sont obligés de traiter leur vendange dans des conditions défectueuses, mais encore les cuves n'ayant pas eu le temps d'être éprouvées d'une façon suffisante et d'être complètement affranchies, ils s'exposent à des pertes de vin et à une altération de la qualité.

Il y aurait, il nous semble, intérêt pour tout le monde à ce que les décisions concernant la construction des caves coopératives ne soient pas prises l'année où elles doivent fonctionner, mais l'année précédente, de façon à ce que les travaux puissent ainsi commencer en temps voulu.

Dans un autre ordre d'idées, pour simplifier la tâche du génie rural et des architectes, ne pourrait-on pas établir quelques plans d'installations types correspondant à une gamme de productions s'étendant, par exemple, entre 6.000 et 30.000 hectolitres.

Ces plans pourraient être établis en tenant compte de l'expérience et des résultats fournis par la marche des caves coopératives existantes, dont le nombre, à l'heure actuelle, s'élève, rien qu'en France, à plusieurs centaines.

Ces réflexions nous sont suggérées par la pratique que nous possédons, faisant des installations depuis 1907.

Nous pensons d'ailleurs que tous vos lecteurs, et notamment les coopérateurs, en reconnaîtront le bien fondé et qu'ils seront tout disposés à examiner les mesures à prendre en vue de remédier à un état de choses préjudiciable aux intérêts de tous ».

Célestin Coq.

LA GREFFE MAYORQUINE

CHOSES VUES

La communication parue sur le *Progrès* du 14 juillet, a incité bon nombre de lecteurs à venir se rendre compte par eux-mêmes des résultats proclamés.

Jour après jour, présent ou non, des viticulteurs de toutes les régions et de tous les départements viticoles du Midi ont parcouru cette jeune vigne, qui est digne de ce nom.

Elle a succédé à une vieille vigne vendangée pour la dernière fois en 1927.

L'arrachage et le défoncement ont eu lieu en octobre. Plantée en février et greffée en août 1928 (seule année sans récolte), elle a commencé à bourgeonner à mi-avril 1929. Elle a donc mis seulement quatre mois pour atteindre son développement actuel qui fait l'émerveillement des visiteurs.

L'aspect général est celui d'une jeune et belle vigne de trois ans. Le sarment maître, qui a été rogné, fournira un bois de taille de dix à douze centimètres de circonférence. Les feuilles, bien étalées atteignent jusqu'à trente-cinq centimètres de diamètre. Les raisins maîtres, dont certains pèseront plus d'un kilogr., pendent majestueux au bas des greffes, tandis que les grappillons gros et nombreux fourniront les éléments d'une deuxième récolte, dont la totalité dépassera la moyenne d'un kilogr. par pied.

Pour donner un aperçu de ces greffes, poussant leur première feuille, nous donnerons quelques photographies à l'appui.

Ardent propagateur de la greffe mayorquine, je suis heureux de présenter non seulement par la plume, mais par la réalité tangible et visible exposée à tous en plein soleil, la valeur de la greffe mayorquine.

O. Duret,
propriétaire-viticulteur
Vergèze (Gard).

LA CRISE AGRICOLE EN FRANCE

De tous côtés en France dans le monde agricole, une crise d'une extrême gravité sévit en ce moment: crise du blé, crise viticole, crise séricicole pour le Midi de la France, crise de la betterave et de la pomme de terre dans le Centre et le Nord. Trop tard, malheureusement, MM. Marcel Régnier, Albert Peyronnet, Jean Beaumont, sénateurs de l'Allier, M. Henri Connevot, député de la Creuse, tous parlementaires dévoués à la cause agricole désirent interpeller le Ministre de l'Agriculture à ce sujet. Le Parlement étant en vacances pour 2 mois encore et le programme des travaux parlementaires étant très chargé à la rentrée, il est fort à craindre que l'interpellation de ces honorables parlementaires vienne trop tard pour exercer une action utile sur une situation d'une gravité exceptionnelle.

En effet, pour ce qui concerne la crise du blé, il faudrait pour décongestionner le marché intérieur du blé que le Gouvernement puisse accorder immédiatement une prime à l'exportation pour un contingent de blé déter-

miné. Lorsque ce contingent serait atteint et que le marché serait ainsi allégé, cette prime serait supprimée. Au point de vue budgétaire, la prime en question pourrait être prélevée sur les encaissements des droits de douane sur les blés exotiques. Comme mesure accessoire, on pourrait envisager que les acquits des blés tendres exotiques ne puissent servir que pour la réexportation des farines de blés tendres et non des semoules comme actuellement.

Pour la crise viticole, nous avons depuis longtemps signalé le préjudice considérable porté aux vins du Midi par l'arrivée en France des vins d'Algérie entrés pour 6 à 700.000 hectolitres pendant les 3 mois d'été. Là encore la crise se fait cruellement sentir et, malgré tous nos efforts, nous ne voyons pas qu'il soit pris de mesures immédiates pour la conjurer.

Pour la sériciculture, les agriculteurs en connaissent la situation plus que difficile malgré le courage de tous ceux qui dans nos départements méridionaux essaient de défendre les derniers vestiges d'une culture jadis prospère. Dans le Nord de la France, on nous dit que les pommes de terre sont en telle abondance, que le cavage ne paie pas toujours le prix de vente et que certains champs seront peut-être abandonnés. Quant aux producteurs de betterave, nous en connaissons les justes revendications, formulées depuis longtemps, pour permettre à cette culture française de vivre et de prospérer.

Telle est donc la situation vraiment malheureuse de l'agriculture française à un moment où la dépopulation des campagnes est de plus en plus grande, où l'exode rural est le grand fléau que nous devons combattre de toutes nos forces. Situation difficile pour ceux qui ont l'honneur de guider professionnellement nos vaillantes populations paysannes.

A la veille des élections sénatoriales pour le renouvellement d'un tiers des honorables représentants des départements français au Sénat, les électeurs sénatoriaux ruraux, hommes de réalisation, hommes travaillant de leurs mains et qui représentent l'élite agricole pratiquante, qui connaissent les besoins et les revendications économiques de leurs administrés, pourront y réfléchir et soumettre aux candidats qui brigueront leurs suffrages le programme de leurs justes revendications. C'est le vœu que nous formons pour l'amélioration de la situation économique agricole, fort mauvaise en ce moment dans la France entière.

André Pallier,
Président de la Chambre d'Agriculture
du Gard.

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

TENDANT A INVITER LE GOUVERNEMENT A N'ÉTABLIR A L'ENTRÉE EN FRANCE
aucune taxe douanière SUR LES **engrais azotés**

Présentée par MM. Tranchand et un grand nombre de ses collègues.

Exposé des motifs

Messieurs,

Il est indéniable que l'agriculture, depuis quelques années, traverse une crise grave.

A la tribune du Parlement, sous forme de questions ou d'interpellations, on discute souvent sur les moyens d'y rémédier ; ces longues discussions se terminent par des ordres du jour qui, malheureusement, ne modifient nullement la situation quelle que soit, d'ailleurs, la majorité qu'ils recueillent.

Or, quand on fréquente le monde agricole, on a vite fait de se rendre compte que le *malaise dont il souffre provient de ce que les produits de la terre ne sont pas suffisamment rémunérateurs ;* d'une part, parce que ces produits, malgré la protection douanière dont ils sont entourés tendent à baisser ; d'autre part, parce que les frais de culture augmentent sans cesse (main-d'œuvre, machines agricoles, engrais...).

Dans les frais de culture, l'achat des engrais chimiques entre pour une assez forte proportion.

Tout Gouvernement soucieux de protéger l'agriculture devrait donc, par tous les moyens, s'ingénier à faire baisser les prix de ces matières fertilisantes, dont l'emploi se répand de plus en plus pour le plus grand profit de la production.

Il devrait, en particulier, obtenir des Compagnies de chemins de fer *une réduction des tarifs de transport* qui grèvent d'une façon ridicule notre production nationale et aboutissent a une restriction forcée dans l'emploi de ces matières indispensables.

Le nitrate de soude naturel est, par exemple, l'une de ces matières indispensables et personne ne conteste la haute valeur fertilisante de cet engrais.

Mais on lui fait un grief d'être un produit étranger, de grever, à ce titre, notre balance commerciale et, à cause de son *admission en franchise*, de placer nos industries nationales d'azote synthétique dans une situation défavorable.

Et pour protéger ces industries nationales, certaines catégories de gens réclament qu'on frappe les arrivées, en France, de nitrate de soude chilien d'un *droit de douane* dont le poids sera supporté par l'agriculture française.

Cette idée devient tellement persistante, qu'une Commission au sein de laquelle sont noyés quelques délégués agricoles est actuellement constituée en vue d'étudier les modalités de ce régime douanier.

Nous savons que, grâce aux protestations qui se sont fait entendre, ce droit de douane ne sera pas imposé par décret.

Un projet sera soumis au Parlement.

C'est pourquoi, *dès* maintenant, avec nos collègues du groupe de défense paysanne, nous tenons à dire au Gouvernement l'accueil que nous ferons à toute proposition de cette nature.

Nous disons *que le nitrate doit rester exempt de tous droits :*

D'abord parce qu'il est une matière indispensable à notre agriculture au même titre que, pour notre industrie, la laine, le coton ou le lin, qui sont exonérés de droits d'entrée.

Nos agriculteurs ne comprendraient pas que des entraves douanières soient appliquées au nitrate, comme d'ailleurs à n'importe quel engrais ; ils n'approuveraient pas davantage la voie d'un contingentement quelconque qui aurait pour conséquences de raréfier les importations et de réduire la concurrence que se font entre eux, les engrais divers sur le marché.

De plus, le nitrate de soude naturel est le principal régulateur des prix des engrais azotés ; les cours du nitrate ne sont pas établis uniquement pour la France ; ce sont, au contraire, des cours mondiaux dont les variations constatées depuis la guerre résultèrent surtout des variations de notre change.

En outre, le nitrate de soude chilien n'est pas pour l'instant du moins, un concurrent de nos usines synthétiques françaises dont les véritables concurrents sont les établissements similaires situés à l'étranger et particulièrement en Allemagne où, en raison de l'installation déjà ancienne de ces usines, du prix extrêmement bas du combustible et de la production moins coûteuse de l'énergie électrique, il est possible de produire dans des conditions meilleures de prix de revient.

Enfin, il y a une dernière considération et c'est la plus importante : les engrais doivent être maintenus à des prix aussi bas que possible si l'on veut :

1° En augmenter la consommation et, conséquemment, produire davantage ;

2° Abaisser le prix de la production agricole ;

3° Favoriser ainsi l'agriculture et indirectement l'industrie qui nourrit ses ouvriers avec les produits de la terre.

Au moment où se présente, devant notre agriculture, une période difficile à traverser (élévation des baux ruraux, aggravation des impôts, concurrence de plus en plus redoutable des produits étrangers, dépeuplement des campagnes, raréfaction de la main-d'œuvre, etc.) ; au moment ou l'élévation de la cherté de la vie inquiète tous ceux qui ont la responsabilité de l'avenir de notre pays ; au moment, enfin, où, de toutes parts, on réclame un abaissement du prix des choses les plus indispensables à la vie, le Gouvernement ne voudra certainement pas augmenter, avec des charges douanières, le prix des 700.000 tonnes d'engrais azotés que nous consommons en France, car, ainsi que le disait récemment sous une forme lapidaire, M. Capus, ancien Ministre de l'Agriculture, *un droit de douane sur le nitrate ce serait, en quelque sorte, « un impôt sur le pain »*.

Pour toutes les raisons que nous venons d'énumérer, nous tenons donc à indiquer, après les Chambres d'agriculture, après les Offices agricoles régionaux, après les Sociétés d'agriculture, après les Syndicats agricoles auxquels se sont joints plusieurs Chambres de commerce et quelques Conseils généraux, *que nous sommes hostiles à toute taxation douanière des engrais azotés qui aurait inévitablement pour effet d'en limiter la consommation au grand préjudice de notre production nationale et de l'agriculture française*.

C'est pourquoi nous vous soumettons la proposition de résolution suivante:

Proposition de résolution

La Chambre, résolue à protéger l'agriculture, et notamment à mettre à la disposition des agriculteurs les engrais aux meilleures conditions possibles, *repousse toute idée de taxation douanière sur les engrais azotés*, et invite le Gouvernement à *maintenir l'admission en franchise* de ces produits indispensables à l'agriculture.

N.

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE BLÉ

Paris, le 14 août 1929

« L'effondrement des cours de blé qui se poursuit d'une façon brutale depuis les premiers battages effectués dans le Midi, dans l'Ouest et le Centre de la France, fait un devoir à l'Association générale des producteurs de blé, de

mettre en garde les producteurs contre les conséquences de vente massives prématurées. Si les battages sont assez avancés dans l'Ouest, le Sud-Ouest, le Centre pour que l'on puisse affirmer que les rendements y seront excellents, Il est encore prématuré d'avancer qu'il en sera de même dans les régions productrices du Nord. Certains n'hésitent pas à affirmer que la récolte française de 1929 sera une récolte « record » égale ou même supérieure à nos besoins. Nous ne croyons pas qu'il soit possible de légitimer pareille appréciation sur des bases certaines.

« Pour nous, nous nous abstiendrons de prendre parti et nous nous contenterons d'examiner qu'elle doit être la conduite des cultivateurs dans le moment présent : il n'est pas douteux que les cultivateurs doivent, dans un cas comme dans l'autre, restreindre leur offres car leur raréfaction seule peut faire remonter les cours puisque rien n'est à craindre du côté du blé étranger de plus de 30 frs plus cher que le nôtre. Il se peut que la culture ait des besoins pressants d'argent, mais elle doit faire l'impossible pour profiter, pour le moment présent, d'une grande partie au moins du droit de 50 frs qu'elle a eu tant de peine à obtenir. Les cours dépendent de la tactique que sauront observer les cultivateurs.

« Nous n'hésitons pas à conseiller la résistance, même si la récolte devait être excédentaire, il dépend de la culture que les quelques milliers de quintaux qui seront en excédent ne pèsent pas sur les cours pendant toute la campagne ; une fois qu'ils seront passés entre les mains de la Minoterie elle aura perdu tous moyens d'action.

« Le relèvement des cours du blé est indispensable si l'on ne veut pas voir la culture abandonnée. L'intérêt bien compris du consommateur et même des intermédiaires exige ce relèvement des cours auquel doivent participer les producteurs en restreignant momentanément leurs offres.

George Rémond,
Président de l'Association générale
des producteurs de blé.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Journées agricoles du 3 au 6 octobre, *organisées par l'Office agricole et les grandes associations du Tarn-et-Garonne à Montauban.*

1. Exposition de machines et d'instruments agricoles, du 3 au 6 octobre.
2. Concours de la plus belle gerbe de blé.
3. Concours du plus beau pied de maïs à graines, du 5 au 6 octobre.
4. Concours de produits agricoles de grande culture, du 5 au 6 octobre.
5. Exposition de produits divers. Engrais, Anticryptogamiques, Aliments pour le bétail.
6. Concours-exposition de produits maraîchers et floraux.
7. Concours d'animaux : Bovins, Vaches laitières ; ovins ; porcins, animaux de basse-cour ; d'apiculture.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur des Services agricoles, Montauban.

Concours régional fruitier de Montauban. — A l'occasion de la distribution des récompenses aux lauréats de la prime d'honneur de l'Etat, du département de Tarn-et Garonne, un grand concours régional fruitier aura lieu à Montauban, du 3 au 6 octobre prochain. Il est doté d'un crédit global de 20.000 francs.

Ce concours, organisé par l'Office Agricole Régional du Sud-Ouest et de l'Office Agricole départemental de Tarn-et-Garonne, est destiné à mettre en relief l'importance de la production fruitière dans la région du Sud-Ouest, la qualité des produits obtenus et les progrès accomplis dans les méthodes de conservation d'emballage et de présentation des produits fruitiers.

Les programmes et les renseignements intéressant ce concours peuvent être demandés à M. le Commissaire général du Concours fruitier, 15, rue de la Banque, à Montauban (T.-et-G.), ou à MM. les Directeurs des Services agricoles des départements intéressés.

Congrès du carbone végétal. *Exposition forestière de Lyon* (9-17 novembre 1929). — La Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée en parfait accord avec l'Administration des Eaux et Forêts organise à Lyon, en novembre prochain : « Le Congrès Métropolitain et Colonial du carbone végétal ».

Cette manifestation complétée par une Exposition Forestière réunissant toutes les industries de la Forêt, aura lieu en même temps que la grande réunion agricole d'automne que notre Compagnie organise chaque année, au Palais de la Foire de Lyon.

Ce Congrès, dont le but est de mettre en relief les résultats obtenus, grâce aux initiatives nationales, comportera la discussion de rapports ayant trait à la création des richesses forestières, à la mise en valeur des déchets de grumes et de taillis, au bois et charbon de bois, comme source de carburant et à leur transformation en carburants liquides, aux utilisations possibles des produits condensés de la distillation du bois et aux carbones mixtes.

Par ailleurs, le Congrès étudiera la production du gaz pauvre aux Colonies, ainsi que le carburant colonial en dehors de la zone forestière.

Pour tous renseignements concernant le Congrès et l'Exposition forestière, s'adresser à M. l'Inspecteur Principal du Service Agricole de la Compagnie P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, Paris.

Ecole d'Agriculture de Château-Salins (Moselle). — Cette école a un programme tout différent de celui des écoles d'agriculture en général.

Reparti sur 4 années d'études, il comporte : 1° Un enseignement général sensiblement analogue à celui des collèges ; 2° Un enseignement agricole très développé.

Elle prépare directement aux Ecoles supérieures d'Agriculture : Ecoles nationales ; Institut d'agronomie coloniale de Nogent-sur-Marne ; Institut agricole d'Algérie ; Ecole coloniale de Tunis, etc., où, chaque année, sont admis plusieurs de ses élèves.

Les candidats peuvent y être reçus en 3e classe, après examen. Ce dernier, pour 1929, est fixé au 1er octobre.

Demander programmes et tous renseignements au Directeur de l'Ecole, qui se tient à l'entière disposition des intéressés.

BIBLIOGRAPHIE

Cognac et sa région. — « *Le Sud-Ouest Economique* » continuant la série de ses remarquables monographies régionales, vient de publier sous la direction de Me Armand Simard et avec le concours d'écrivains, d'artistes, de techniciens et de nombreuses personnalités charentaises, un magnifique numéro spécial consacré à « *Cognac et sa région* ».

Cette édition de grand luxe, dont la couverture et de nombreuses illustrations sont de Géo Mareste, est en partie traduite en anglais et en espagnol.

Parmi les principaux articles, nous citerons :

Hommage au Pays de Cognac (François Porché). – Les grandes Eaux-de-vie de Cognac (Armand Simard). — Le Cognac dans le temple d'Hygie (Dr G. Cuvier). — Cognac et son Histoire (René Pingaud). — La Région de Cognac et ses vignobles (Jean-Ch. Leroy). — La Viticulture et les Vendanges au Pays de Cognac (Nayrac). - La distillation du Cognac (R. Thomas). Les garanties d'authenticité du Cognac en France et a l'Etranger (Jean-Ch. Leroy). — Le Cognac à travers le monde (Henri Martin). — La Charente gastronomique (Armand Simard). — A un flacon vide de fine champagne (Marc Marchadier). — Cognac et sa region (A. Lajoinie, Lucien Roux, Martin-Civat, P. Morand, Paul Daubigné). — Plages et Ports de la Région.

En vente chez les principaux libraires et au *Sud-Ouest économique*, 6, Place Saint-Christoly à Bordeaux (16 fr., franco).

Précis de culture des céréales, par Edmond Rabaté, inspecteur général de l'Agriculture. - Un volume 12×10 de 210 pages, avec 50 gravures. Broché : 7 frs ; franco : 7 frs 70. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris VIe.

Cet ouvrage, destiné à condenser, pour les agriculteurs, les vues nouvelles sur la cultures des céréales, apporte aux lecteurs une abondante et précieuse documentation sur tous les points qui intéressent les praticiens. Les principaux chapitres sont les suivants : Examen méthodique d'un grain de blé. Appréciation de sa valeur. Semaille d'automne. Le blé en hiver. Le blé au printemps. Sa moisson. Le seigle et sa culture. La sélection de l'orge. L'orge de brasserie. Le grain d'avoine et la production de l'avoine. Le sarrazin. Amélioration du maïs. La culture du maïs.

Nous ne saurions trop recommander aux producteurs de céréales cet ouvrage qui aura certainement le même succès que ceux déjà publiés par Ed. Rabaté, *La destruction des mauvaises herbes* notamment. Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue de la Librairie Agricole.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — C'est toujours la même pénurie d'affaires qui caractérise la situation dans les Entrepôts parisiens. On ne peut pourtant dire qu'on n'achète rien, car il faut bien se

réassortir, mais ce sont de toutes petites quantités qui sont ainsi traitées. Les prix sont faiblement tenus ; il ne saurait en être autrement, étant donné ceux pratiqués dans les principaux pays de production.

On a payé quelques petites parties de vins rouges du Midi, de 150 à 155 fr. l'hecto, des 9° l'ont été de 160 à 165 fr., des 10° de 170 à 175 fr. Des vins d'Algérie rouges ont été offerts de 160 à 180 fr. On a déjà reçu sur place des échantillons de vin d'Alicante primeur d'Algérie, offert à 200 fr. l'hecto départ, location comprise, expédition avant fin courant.

Des vins blancs de la Gironde ont été payés de 190 à 195 fr. l'hecto pour des 9°. Des Espagne blancs 12° ont été proposés à 220 fr. l'hecto.

Les détaillants continuent leur tactique de n'acheter qu'au jour le jour ; ils veulent profiter de la baisse des cours, au fur et à mesure qu'elle se produit, pour se faire une réclame près d'une clientèle des prix bas qu'ils pourront annoncer.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 26 août	Cours du 2 sept.
—	—	—	
8°	210	8 à 9° 80 à 100	80 à 100
8 à 9°		supérieur 90 à 110	90 à 100
9 à 10°	à	«	
11°		Costières 12,50	12,00
11 à	290		
Rosé, Paillet, gris	215 à 240	»	«
Blanc Bourret	215 à 260		

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 27 août	Cours du 3 sept.
—	—	—	—
8°	280		
9°		8 à 9° 80 à 95	8 à 9° 80 à 100
10°	à	9 à 10°5 85 à 115	9 à 10°5 85 à 115
11°	270 fr.		
Rosé			le degré 9,50 à 10
Blanc de blanc			10 à 12

Montpellier. — Commencées la semaine dernière, les vendanges favorisées par un temps splendide, battent leur plein depuis hier.

Il est encore trop tôt pour avoir une opinion sur la quantité de la récolte actuelle, mais d'ores et déjà, on peut espérer une qualité supérieure.

La forte baisse qui s'était accentuée ces temps derniers est enrayée ; les vins de 1928 sont demandés avec une plus-value de 15 à 20 francs sur les marchés précédents.

Occupés par les travaux des vendanges, les propriétaires étaient peu nombreux au marché d'hier, mais on remarquait la présence des négociants étrangers. Les bouschets, surtout les alicantes sont très recherchés par le commerce, probablement pour rafraîchir les vins de 1928.

Prix très fermes avec tendance à la hausse.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 août 1929.

Vins, rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 80 à 115 fr. l'hect. ; rosé, »» à »», «» à ««, «« ; blanc, 9 à 10°, «»,»» à »«,«» **nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 12,50 à 14,00 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 12,50 à 14,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 12 francs 50 à 14 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér, 10°, 14,00 à 16,00 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers - (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 23 août	Cours du 30 août
8°	230	»	
9°	à		»
10°	250 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°		»	9,50 à 10,00
Vins blancs		»	10,00 à 12,00
Petits degrés		9,00 à 10,00	»
Couleur moyenne		9,00 à 10,00	9,00 à 10,00
Supérieur		10,00 à 11,50	10,00 à 11,50

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouges de 9 à 12 francs le degré suivant couleur, qualité et conditions de retiraison.

Observations : La baisse est enrayée, les vins de bonne qualité sont recherchés.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 25 au 31 août 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 72 à 110 l'hecto ; bourrets et picpouls, «»« à »»« fr ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, «« à »«,««

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 1er sept. 1929 : Vins rouges, de 10,50 à 11 fr. 50 le degré.

Carcassonne. — Semaine du 24 au 31 août 1929 :

Vins rouges, 90 à 110 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours.

Observations : La baisse est enrayée ; les prix remontent pour les bons vins. La distillerie continue à absorber les vins défectueux.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 21 au 28 août : vins du Narbonnais, 8 degrés, de 80 à 90 francs ; 9 degrés, de 90 à 105 francs ; 10 degrés, de 105 à 110 francs ; de 11 à 12 degrés, de 115 à 140 francs.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcool : Pas de cote.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 10 fr. 00 à 11 fr. 00

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 10 fr. 00 à 11 fr. 00

PYRÉNÉES-ORIENTALES — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 24 août	Cours du 31 août
—	—	—	—
8°..................		»	
9°..................	230	8· 65 à 70	8· 70 à 75
10°..................	à	9· 75 à 80	9· 75 à 85
11°..................	285	10· 85 à 90	10· 90 à 100
11 à 13°..............		11· 100 à 110	11· 110 à 120
12°..................			

Perpignan. — Vins rouges. — Hausse sensible sur les vins vieux. Pas de vendeur à moins de 10 francs le degré.

Pas d'affaire connue en vins vieux.

La Tour de France. — Il reste encore quelques caves à vendre en vin rouge sec de 15 à 16°, et un peu de vins doux naturels.

Pour les vins rouges secs, les prix demandés sont encore dans les 350 fr. l'hecto propriété. Pour les vins doux naturels, de 15 à 16° d'alcool et de 4 à 5° de liqueur, on paye 550 à 560 fr. l'hecto propriété.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 28 août 1929. Région, rouge 9 à 10· 90 à 105 ; blanc, »« à »»,»«; rosé, «»,»» à »»,«» l'hecto-degré, suivant qualité.

TOURAINE. — **Bléré-la-Croix.** — Il s'est traité quelques affaires sur souche en rouges et rosés à 10 et 11 fr. le degré-hecto et beaucoup plus à 80 fr. l'hecto sans garantie de degré; ces achats sont devenus plus calmes; acheteurs et vendeurs préfèrent maintenant attendre un peu la période des vendanges atin de se rendre compte de la qualité probable que nous aurons.

Les quelques restes de caves de 1928 sont enlevés par les négociants de la région au prix de 160 fr. pour les rouges de 10° et 200 fr. pour les blancs de crus, Saint-Martin-le-Beau, Montlouis pris à la propriété, tous les frais en sus.

LOIR-ET-CHER. — **Seur.** — Les cours offerts pour les vins nouveaux se maintiennent à 10 fr. le degré pour les vins au-dessous de 9°, et 11 fr. au-dessus de 9°. Il y a eu quelques achats à ces cours, toutefois le proprietaire qui pourra loger sa récolte ne veut pas vendre à ces prix. A-t-il raison L'avenir nous le dira.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 24 août 1929.

Vin rouge, 1er choix 9,00 à 12,75 ; 2e choix, 9,00 à 12,75 ; 3e choix, 9,00 à 12,75 le degré.

Oran. — Du 24 août 1929 :

1er choix, 9 à 10,00

Alger.

Les vendanges sont commencées d'aujourd'hui à la Trappe et en certains points du vignoble où la pourriture commence à devenir inquiétante ; la maturité n'est pourtant pas suffisante.

La récolte s'annonce abondante, sauf dans la plaine où le mildiou a fait de gros dégâts.

MARCHÉ AUX RAISINS

Caumont. — Marché aux raisins du 31 août. — Il a été apporté et vendu sur notre marché, 55.000 kilos chasselas extra, de 170 à 200 fr. les 100 kilos. Vente très active. Marchandises manque et en hausse tous les jours. MM. les expéditeurs connaissent la supériorité de nos produits.

Boulbon. — Marché du 2 septembre. — Chasselas dorés extra, 200 à 225 fr.; 2e choix, de 175 à 200 fr. Vente très active.

Theziers. — Chasselas, de 190 à 210 fr.; aramons, de 100 à 120 f.; gros vert, 170 à 190 fr. Vente très active, nombreuses demande. Gros marché de gros vert, prévu pour cette semaine.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, 720 à 730 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »«» à ««» ; 3/6 marc, 86°, 700 à 710; eau-de-vie de marc, 52°, »«« à ««» fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, »««« à »»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 410 à 420 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 3 septembre 1929.

	courant	octobbre	novembre-décembre
Blé	145 P.	147,50-147,25 P.	150,25 P.
Seigle	96 N.	97 N.	103 N.
Avoine noire.	......	..	...
Avoine	94,50-95	97,50 P.	101,75 P.

Alger. — 17 août 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 150 à 151 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 143 à 144 fr.
Blé dur colon, 159 à 160 fr
Orge colon, 84 à 85 fr.
Avoine d'Algérie, 88 à 89 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 125 fr.; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr.; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 350 à 360 fr ; sulfate cuivre neige, 355 365 à fr.; superphosphate minéral 14, 30 à 33 fr. ; sulfate de fer, 33 à 37 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 au samedi 31 août 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	21.1	12.0	27	24	«	»	23.5	13.0	22	19	»	»
Lundi	20.7	8.2	30	21	«	»	23.0	9 0	26	22	«	»
Mardi	21.9	12.6	22	16	»	»	23 0	9.0	23	20	»	2
Mercredi ..	23.4	9.3	22	19	»	»	23.0	7.3	20	18	»	2
Jeudi..... ..	19 5	15.3	30	27	»	«	18.2	10 2	22	19	«	«
Vendredi ...	21.7	12.9	25	20	«	«	22.0	11.9	25	22	trac.	»
Samedi.....	24.5	11.2	27	24	»	»	24.2	13.0	31	27	«	1
Total...					88.2	50.6					105.5	74.1
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	24.6	15.0	»	28	»	»	23.1	16.4	21	19	1.4	»
Lundi	26.0	9.2	»	22	»	»	21.2	11.5	28	22	«	»
Mardi	26.1	9.0	»	20	«	»	20.8	11.4	«	»	»	»
Mercredi....	27.0	10.4	«	20	»	»	23 0	11.5	21	16	»	»
Jeudi......	24.0	11.9	»	30	«	»	23.0	11.1	27	23	»	»
Vendredi ...	30.1	11.2	25	20	«	»	21.1	12.3	21	19	trac.	»
Samedi	32.4	13.8	»	28	«	»	29.1	12.7	»	»	»	»
Total. ..					146.3	30.0					64.6	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche .	21.0	13.0	24	22	0.1	»	23.1	15.3	24	22	trac.	»
Lundi	21.0	12.2	32	26	1.8	»	21.2	14.6	31	28	2.1	«
Mardi	20.8	5.5	25	22	«	»	20.8	9.9	28	25	»	«
Mercredi....	21.0	4 0	23	20	«	»	21.4	12.5	24	22	»	»
Jeudi.......	24.5	7.2	31	28	«	»	24.5	8.9	24	21	«	0.1
Vendredi ...	24.0	13.2	32	20	«	»	24.0	14.0	29	28	d	«
Samedi.....	28.2	8.3	»	»	»	«	26.3	12.5	32	28	»	«
Total...					300.8	39.1					237.7	13.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	22.2	14.9	30	29	»	»	29.5	16.8	29	25	»	»
Lundi	23.3	4.9	30	23	»	«	25 9	18.5	29	24	1.3	«
Mardi	23.8	4.7	30	22	»	»	26.6	16 0	29	25	»	»
Mercredi....	24.6	5.7	20	19	»	»	26.8	17.0	29	27	«	»
Jeudi.......	23.4	5.9	30	29	«	«	26.6	18.2	29	24	«	»
Vendredi ...	25.7	5.9	39	31	»	»	27.0	17.5	31	25	»	»
Samedi.....	30.3	11.0	29	20	«	0.5	29.0	12.3	29	24	»	»
Total....					209.4	2.2					94.2	4.0
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	25.4	18.7	31	30	1.5	»	33.9	17.9	28 8	12.9	»	«
Lundi	23.8	14.9	35	32	trac.	»	33.6	18.1	30.6	20.0	0.2	»
Mardi	23.3	10.2	26	24	»	«	27.0	15.3	29.6	16.9	«	»
Mercredi ...	23.9	12.2	24	21	»	«	29.6	17 3	26 0	15.9	0.2	»
Jeudi.......	24.7	11.6	35	32	»	»	32.2	18.2	31.3	13.9	0.2	»
Vendredi ...	26 4	12.1	33	27	«	«	32.7	16.5	27.6	17.1	»	«
Samedi.....	30.1	12.5	«	»	«	11	31.1	15.9	29.1	20.9	»	»
Total....					246.6	27.0					115.6	8.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	27.8	21.2	37	25	trac.	«	29.1	18.7	«	»	»	»
Lundi.......	27.0	19.4	27	25	trac.	»	30.0	19.0	»	26	»	»
Mardi.......	26.2	17.8	28	27	«	2	29.6	19.2	»	»	»	»
Mercredi.....	26.3	18.3	27	23	«	«	28.0	16.5	»	«	»	»
Jeudi	28.8	18.4	37	25	«	«	27.5	18.7	«	«	»	»
Vendredi....	29.9	19.6	27	23	«	«	30.8	13.4	«	»	«	»
Samedi	32.2	19.8	»	«	«	»	28.5	16.0	»	»	»	«
Total					125.1	18.2					105.2	»

Observations. — Eté. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**